

MENU
Saint
VALENTIN



Mises en bouche

Royale de Moules, Espuma de Potiron
&
Cabillaud basse température, émulsion de reblochon

Les entrées

Foie gras poêlé, croustillant de Champignons,
Granny Smith, sirop d'orange.

ou

Noix de Saint-Jacques, velouté de céleri-rave,
tuile à l'encre de seiche.

Les plats

Pavé de Turbot rôti, crème de haricots blancs,
crumble de parmesan, confiture d'olives noires.

ou

Filet de Bœuf Limousin aux Champignons,
navets et carottes fanes glacées.

Le dessert

Assiette gourmande à partager

Menu 3 plats 48 € TTC par personne (hors boissons)

Entrée, plat, dessert

Menu 4 plats 59 € TTC par personne (hors boissons)

2 entrées, 1 plat, dessert ou 1 entrée, 2 plats, dessert